

VENETO



CUVÈE EXTRA DRY

SPUMANTE



750 ml



11,0% Vol



8/10°C

I

VARIETÀ DELLE UVE: Glera e incrocio Manzoni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente.

Profumo: delicato e gradevole.

Sapore: fragrante, piacevolmente strutturato, equilibrato e fresco, con buona persistenza aromatica.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Abbinamento: ottimo fuori pasto e come aperitivo.

EN

VARIETY OF GRAPES: Glera e incrocio Manzoni.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: bright straw yellow in colour with fine, persistent perlage.

Bouquet: delicate and pleasing bouquet.

Taste: fragrant, flavor, pleasantly structured, well-balanced and fresh with good aromatic after taste.

PRODUCER'S RECOMMENDATIONS

Food matching: excellent on its own and as an aperitif wine.

D

REBSORTEN: Glera und incrocio Manzoni.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: schöne helle strohgelbe Farbe, fein und lang anhaltende Perlage.

Bukett: sein Duft ist zart und angenehm, sein Geschmack frisch und ausgeglichen und sein Aroma lang anhaltend.

Geschmack: so präsentiert sich ein gut strukturierter Wein.

EMPFEHLUNG VOM HERSTELLER

Speiseempfehlung: exzellenter Aperitif, idealer Begleiter von kalten Vorspeisen, Krustentieren und Fischgerichten.

CORTE NOVA